

## Rezept

# Baiser-Törtchen

Ein Rezept von Baiser-Törtchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eiweiße	<b>1 Prise</b> Salz
<b>200 g</b> Zucker	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>2</b> Kiwis	<b>1 Dose</b> Mandarinen (425 g Inhalt)
<b>200 g</b> Walderdbeeren	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>250 ml</b> heller Fruchtsaft	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> klarer Tortenguss	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Törtchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 167 kcal

## Zubereitung

1. Eiweiße mit Salz steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen. 50 g Zucker mit Speisestärke mischen und unterheben. Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Auf das Blech 8 Torteletts (ca. 6 cm Ø) spritzen. Im Ofen bei 100° (keine Umluft) 1 Std. trocknen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Erdbeeren putzen, waschen, trockentupfen. Die Früchte mit Puderzucker bestäuben. Baisertörtchen damit garnieren. Fruchtsaft, Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen und die Früchte damit überziehen.